



## Espaguete de Pupunha: Nova Opção de Comercialização de Palmito Minimamente Processado

Daniela De Grandi Castro Freitas<sup>1</sup>  
Jacira H. Mello da Silva<sup>2</sup>  
Rosires Deliza<sup>3</sup>  
Antonio Gomes Soares<sup>4</sup>

### Introdução

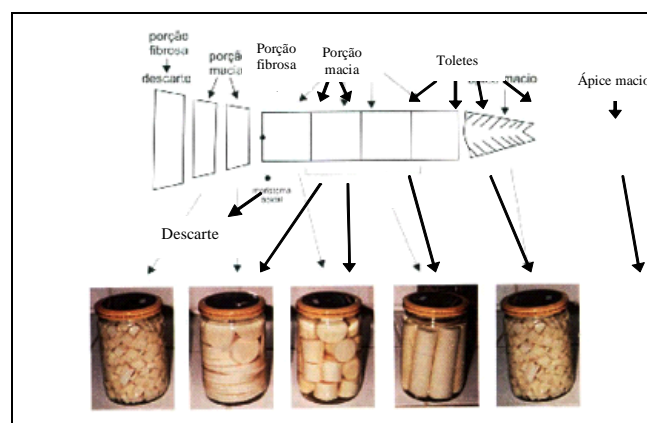
O palmito de pupunha, por suas características agrônômicas, químicas e comerciais, vem despertando grande interesse de produtores e processadores nos últimos anos. O mercado do palmito de pupunha vem expandindo rapidamente no Brasil e diferenciando-se com a inclusão do palmito fresco ou minimamente processado (CLEMENT; SANTOS; ANDRADE, 1999).

Apesar do sabor ligeiramente adocicado e da coloração levemente amarelada (creme), características que distinguem a pupunha das demais espécies produtoras de palmito, a não ocorrência de escurecimento enzimático durante o processamento, bem como a sua textura macia (BERNHARDT, 1999; FERREIRA et al., 1982; SOARES, 1997) são outras características vantajosas para a produção de conservas de palmito, com aproveitamento máximo tanto da matéria-prima foliar como da caulinar (basal). Ainda, também por isso, constitui-se em matéria-prima propícia para a comercialização como produto fresco (KAPP et al., 2003).

O palmito é constituído de três partes (RAUPP; CHAIMSOHN, 2001): caulinar basal (coração), de maior diâmetro, situada na região mais baixa do talo do

palmito; apical, de aspecto foliar e diâmetro reduzido, situada no ápice do talo; e, tolete, localizada entre as partes basal e apical.

Além do aproveitamento da parte nobre do talo do palmito (tolete), o coração da palmeira de pupunha, apesar de apresentar a composição mineral inferior ao palmito, não é desprezado como alimento (MONTEIRO et al., 2002) e vem sendo comercializado em conserva tipo picado ou em rodela.



**Fig. 1.** Aproveitamento da palmeira de pupunha para produção de palmito em conserva.

<sup>1</sup> Engenheira de Alimentos, D.Sc., Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, Guaratiba. CEP 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, [daniela@ctaa.embrapa.br](mailto:daniela@ctaa.embrapa.br)

<sup>2</sup> Aluna de graduação de Nutrição na Universidade Veiga de Almeida, Rio de Janeiro, [jacira.mello@ig.com.br](mailto:jacira.mello@ig.com.br)

<sup>3</sup> Engenheira de Alimentos, D.Sc., Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, Guaratiba. CEP 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, [rodeliza@ctaa.embrapa.br](mailto:rodeliza@ctaa.embrapa.br)

<sup>4</sup> Químico, D.Sc., Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, Guaratiba. CEP 23020-470, Rio de Janeiro, RJ, [agomes@ctaa.embrapa.br](mailto:agomes@ctaa.embrapa.br)

Recentemente, o palmito minimamente processado na forma de espaguete (feixe central da parte apical) vem sendo considerado uma nova opção de comercialização do pupunha, pois permite o aproveitamento da região apical, que geralmente apresenta textura mais firme e fibrosa (FREITAS et al., 2007) conferindo baixa qualidade ao produto comercializado em conserva ou *in natura*.

No novo ambiente competitivo cada vez mais dinâmico em que muitos processadores estão inseridos, o lançamento de novos produtos passou a ser muito importante para um bom desempenho no mercado. No entanto, mesmo com todo o esforço das empresas para lançar produtos de forma rápida e eficiente, não é pequena a possibilidade de fracasso no lançamento de um novo produto. Por mais eficientes que sejam os processos de desenvolvimento conduzidos pelas empresas, é limitada a capacidade destas influírem sobre os comportamentos do mercado consumidor e da concorrência (CARVALHO; TOLEDO, 2003).

Portanto, faz-se necessário investigar como esse produto é percebido pelo consumidor. O estudo realizado no laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, objetivou avaliar a atitude do consumidor diante do espaguete de palmito de pupunha minimamente processado (feixe central da parte apical), em relação ao tradicionalmente comercializado, isto é, em toletes minimamente processado e em conserva tipo toletes e picado.

### Avaliação da atitude do consumidor

As amostras de palmito de pupunha minimamente processado foram adquiridas da unidade processadora da Fazenda Portobello, Mangaratiba/RJ, e as de palmito de pupunha em conserva do comércio local da cidade do Rio de Janeiro.



**Fig. 2.** Espaguete de pupunha minimamente processado.

O estudo para avaliar a atitude do consumidor em relação ao espaguete de palmito de pupunha minimamente processado foi realizado com 60 mulheres que faziam compras em supermercado. O estudo foi conduzido com consumidores do sexo feminino, por terem o poder de decisão de compra na maioria dos lares brasileiros.

As amostras foram apresentadas em suas embalagens originais, sem os respectivos rótulos, codificadas com números de três dígitos. Foram oferecidas monadicamente em ordem de apresentação balanceada segundo MacFie et al. (1989), em cabines individuais, sob luz branca. Junto com o produto, foi apresentado um cartão informativo, contendo dados sobre o tipo de processamento, instruções para preparo, validade, conservação e preço. Um questionário de avaliação foi apresentado para que as consumidoras marcassem as razões de compra de cada produto apresentado, e as maneiras que consumiriam os mesmos.

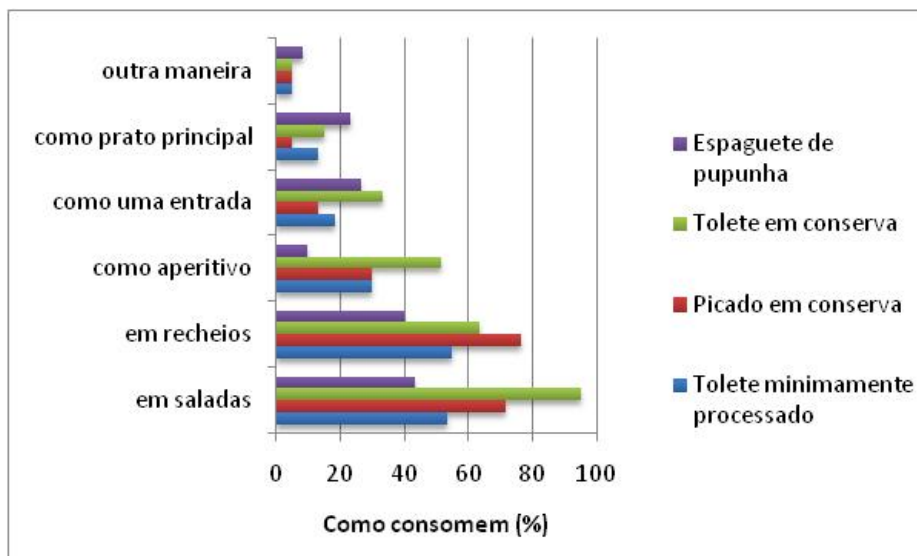
### Resultados

Da população estudada, 75% tinham escolaridade de nível superior; 35% das consumidoras apresentaram faixa salarial entre 10 a 20 salários mínimos e cerca de 17% acima de 20 salários mínimos.

Grande parte das consumidoras (35%) disse que compraria espaguete de palmito de pupunha minimamente processado por considerá-lo saudável; 45% delas incluíram o desejo de provarem novas receitas as razões de compra contra 33% do palmito em toletes; e 15% disseram valer o custo adicional contra cerca de 10% dos outros produtos; 30% comprariam o espaguete por ser conveniente, contra 22% do palmito em toletes, enquanto 25% e 33% disseram que comprariam palmito minimamente processado (espaguete e tolete, respectivamente) porque ela ou sua família gostam. Apenas 5% e 3% das entrevistadas comprariam o palmito minimamente processado (espaguete e tolete, nesta ordem) devido a suas condições de estocagem (em geladeira, com validade de 7 dias).

Conveniência foi o motivo predominante para compra de palmito de pupunha em conserva tipo tolete e tipo picado. Aproximadamente 50% das entrevistadas atribuíram à compra do palmito em conserva o fato de ser apropriado para estocagem, enquanto 52% e 45% disseram comprar tipo tolete e tipo picado, respectivamente, por gostarem desses produtos. Entre as razões menos citadas para compra de palmito de pupunha em conserva está o custo adicional.

A Figura 3 apresenta as formas de consumo atribuídas aos produtos de palmito de pupunha apresentados.



**Fig. 3.** Respostas (%) atribuídas às formas de consumo para os produtos de palmito de pupunha.

Segundo as respostas das consumidoras, a principal forma de consumo para todos os produtos de palmito de pupunha foi sua utilização em saladas e recheios, principalmente para o palmito em conserva tipo tolete (95% e 72%) e tipo picado (63% e 77%), respectivamente.

Já o espaguete de pupunha minimamente processado (Figura 3) foi o produto mais citado em relação aos outros produtos para o consumo como entrada (27%), prato principal (23%) e de outras maneiras (8%). As outras formas de consumo citadas pelas consumidoras como variação de preparo foram sopas, misturado à macarronada, numa versão de "yakisoba" ou misturado a outras comidas.

Os resultados obtidos indicaram o bom potencial de mercado para o espaguete de pupunha minimamente processado, principalmente pelo desejo das consumidoras de provarem novas receitas, por gostarem do produto e por considerarem valer o custo adicional. O espaguete de pupunha minimamente processado foi o produto mais citado para consumo de maneiras diferentes ao convencional (saladas e recheios) e para consumo como entrada e prato principal, e que possibilitaria também maior variação na forma de preparo.

## Referências Bibliográficas

BERNHARDT, L. W. Características do palmito da pupunheira do ponto de vista do processamento. In: SEMINÁRIO DO AGRONEGÓCIO PALMITO DE PUPUNHA NA AMAZÔNIA, 1., 1999, Porto Velho. **Anais**. Porto Velho: Embrapa Rondônia, 1999. p. 24-33. (Embrapa Rondônia. Documentos, 41).

CARVALHO, J. L. M. de; TOLEDO, J. C. de. Os dilemas e as barreiras à entrada de novos produtos no mercado: estudo de caso numa fabricante de eletrodomésticos. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO, 4., 2003, Gramado. **Anais**. Porto Alegre: UFRGS, 2003. 1 CD-ROM.

CLEMENT, C. R.; SANTOS, L. A.; ANDRADE, J. S. Conservação de palmito de pupunha em atmosfera modificada. **Acta Amazônia**, v. 29, n. 3, p. 437-445, 1999.

FERREIRA, V. L. P.; GRANER, M.; BOVI, M. L.; DRAETTA, I. S.; FIGUEIREDO, I. B.; ANGELUCCI, E.; YOKOMIZO, Y. Comparação entre os palmitos das palmeiras *Guilielma gasipaes* Bailey (pupunha) e *Euterpe Edulis* Mart. (juçara). II - Avaliações físicas e químicas. **Coletânea do ITAL**, v. 12, p. 273-282, 1982.

FREITAS, D. de G. C.; SILVA, J. H. M. da; NEVES JUNIOR, A. C. V.; DELIZA, R.; SOARES, A. G. Avaliação da textura de palmito de pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth) minimamente processado. In: ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 9., 2007, Curitiba. **Inovação, sustentabilidade e competitividade em alimentos: anais...** Curitiba: SBCTA: UFPR: UEL, 2007. p. 666-671.

KAPP, E. A.; PINHEIRO, J. L.; RAUPP, D. S.; CHAIMSOHN, F. P. Tempo de preservação de tolete de palmito pupunha (*Bactris gasipaes*) minimamente processado e armazenado sob refrigeração. **Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da Terra, Ciências Agrônomicas**, Ponta Grossa, v. 9, n. 3, p. 51-57, 2003.

MACFIE, H. J.; BRATCHELL, N.; GREENHOFF, K.; VALLIS, L. V.; Designs to balance the effect of order of presentation and first-order carry-over effects in hall tests. **Journal of Sensory Studies**, v. 4, n. 2, p. 129-148, sept. 1989.

MONTEIRO, M. A. M.; STRINGHETA, P. C.; COELHO, D. T.; MONTEIRO, J. B. R. Estudo químico de alimentos formulados à base de palmito *Bactris gasipaes* H.B.K. (pupunha) desidratado. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 22, n. 3, p. 211-215, set./dez. 2002.

RAUPP, D. S.; CHAIMSOHN, F. P. O envase de palmito de pupunha em vidro. In: KULCHETSKI, L.; CHAIMSOHN, F. P.; GARDINGO, J. R. (Org.). **Palmito Pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth): a espécie, cultura, manejo agrônomico, usos e processamentos**. Ponta Grossa: UEPG, 2001. 148 p. p. 105-118.

SOARES, A. G. Palmito de pupunha: alternativas de processamento. **Horticultura Brasileira**, Brasília, DF, v. 15, p. 198-199, 1997.

### Comunicado Técnico, 145

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:  
**Embrapa Agroindústria de Alimentos**  
**Endereço:** Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba  
23020-470 - Rio de Janeiro - RJ  
**Fone:** (0XX21) 3622-9600  
**Fax:** (0XX21) 2410-1090 / 2410-9713  
**Home Page:** <http://www.ctaa.embrapa.br>  
**E-mail:** [sac@ctaa.embrapa.br](mailto:sac@ctaa.embrapa.br)

1ª edição

1ª impressão (2008): tiragem (50 exemplares)

### Comitê de publicações

**Presidente:** Virgínia Martins da Matta.  
**Membros:** Marcos José de Oliveira Fonseca, Marília Penteado Stephan, Renata Torrezan, Ronel Luiz de Oliveira Godoy, Nilvanete Reis Lima e André Luis do Nascimento Gomes.  
**Secretária:** Renata Maria Avilla Paldês  
**Revisão de texto:** Comitê de Publicações.  
**Normalização bibliográfica:** Luciana S. de Araújo.  
**Editoração eletrônica:** André Guimarães de Souza

### Expediente